

Est-ce que mon veau ou bœuf pour la fête du sacrifice est propre ou sale ?

LA PROPRETÉ DES BOVINS À L'ABATTAGE : un des éléments clés de l'hygiène des viandes

Les **salissures** présentes sur le cuir au moment de l'abattage sont une des sources de contamination des carcasses.
Ces salissures contiennent des **bactéries** et peuvent passer du cuir sur la viande au moment des opérations de **dépouille de l'animal.**

bovin sale
A
PROSCRIRE

bovin propre
A
RECHERCHER

La dépouille : un poste à risque pour le transfert des salissures du cuir à la viande

zones de passage du couteau pour tracer la peau



APPRENEZ À NOTER VOS ANIMAUX

Avec la grille, notez vos animaux en cours d'élevage et avant de les envoyer à l'abattoir :

> à partir d'une observation de l'animal debout, sur le côté, la grille permet de noter son état de propreté selon 4 classes : A, B, C, D

> les zones à juger sont les zones s'étendant sous une ligne allant de l'attache de la queue au haut de l'épaule.

CLASSES DE PROPRETÉ — **FLANC** — **ARRIÈRE**

A : PROPRE

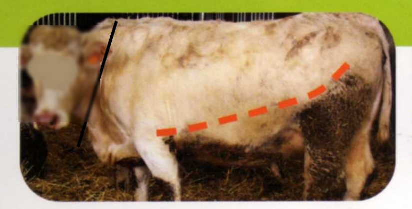
Absence de salissures sur l'animal ou salissures à l'état de traces.





B : PEU SALE

Zones de salissures s'étendant sur la moitié inférieure de la cuisse et sur le bas du ventre et du sternum.





C : SALE

Zones de salissures s'étendant du haut de la cuisse (trochanter) jusqu'à l'avant du sternum.





D : TRÈS SALE

Zones de salissures s'étendant de la fesse (hanche) jusqu'à la pointe de l'épaule. Les salissures remontent sur le côté jusqu'en haut du flanc et forment une croute épaisse.





Réalisation : Bêta Pictoris / Crédit photos : Institut de l'Elevage - Office de L'Elevage

L'état de propreté d'un bovin arrivant au poste d'abattage est dû principalement à sa conduite en élevage, mais c'est aussi l'affaire de tous les autres acteurs de la filière (transporteur, centre de tri, marché, abatteur).

PRODUIRE DES ANIMAUX PROPRES, C'EST CONTRIBUER À UNE MEILLEURE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE DE LA VIANDE, FOURNIR UN CUIR DE QUALITÉ ET VÉHICULER UNE IMAGE POSITIVE DE SON ÉLEVAGE.

Source : INTERBEV et Institut de l'élevage